EMILIO MORO
BODEGAS

POLVORETE
2022

HISTORIA
Polvorete es un vino nacido para dar a conocer las maravillas de la uva Godello a todo el mundo. Un vino alegre, juvenil, divertido y sobre todo fácil de disfrutar.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA
El año 2022 será recordado por ser un año seco y cálido. La primavera se caracterizó por tener lluvias escasas que fueron desapareciendo en los meses de verano. En agosto llegaron lluvias tardías que aseguraron la madurez de la uva. En general ha sido un año cálido, pero el microclima de El Bierzo y las laderas han mitigado los efectos de las olas de calor y han marcado el carácter y la calidad final de la cosecha.

ELABORACIÓN
Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA
De color amarillo pajizo, en la nariz tiene un base de frutas blancas característica de la variedad, con ligeras notas cítricas que aportan frescura. A pesar de su juventud se aprecian matices propios de la crianza sobre lías y de cierta mineralidad. En boca es un vino de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo con un paso fácil por boca y un recuerdo agradable y refrescante.

FICHA TÉCNICA
Ubicación: El Bierzo
Variedad: 100% Godello

RECONOCIMIENTOS

	2019	2020	2021	2022
Robert Parker		90		
Wine Spectator	90			
Guía Peñín	90	90	91	90
Decanter		92		
JAMESSUCKLING.COM			91	92